

**KAJIAN KARAKTERISTIK KADAR AIR, AKTIVITAS AIR, TOTAL
KAPANG DAN SENSORIS GETUK PISANG OVEN DENGAN
PENAMBAHAN GLISEROL SELAMA PENYIMPANAN**

Skripsi

**Untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian
di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta**

Jurusan/Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan



Disusun oleh :

**RISTO ARSOWATI CHRISTININGRUM
H1914013**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA**

2016

SKRIPSI

**KAJIAN KARAKTERISTIK KADAR AIR, AKTIVITAS AIR, TOTAL
KAPANG DAN SENSORIS GETUK PISANG OVEN DENGAN
PENAMBAHAN GLISEROL SELAMA PENYIMPANAN**

Dipersiapkan dan disusun oleh
RISTO ARSOWATI CHRISTININGRUM
H1914013


Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 27 Januari 2016
dan dinyatakan telah memenuhi syarat


Susunan Dewan Penguji


Ketua

Anggota 1

Anggota 2


Esti Widowati, S.Si., M.P
NIP. 19830505 200912 2 006


Ardhea Mustika S., S.TP., M.Sc
NIP. 19840509 201404 2 001


Dwi Ishartani, S.TP., M.Si
NIP. 19810430 200501 2 002

Surakarta, Januari 2016

Mengetahui,

Universitas Sebelas Maret

Fakultas Pertanian

Dekan



Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S.
NIP. 19560225 198601 1 001

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT, Tuhan yang telah memberikan segala nikmat baik kesehatan, rezeki, dan kemudahan dalam berfikir serta kelancaran dalam semua hal sehingga Penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul **KAJIAN KARAKTERISTIK KADAR AIR, AKTIVITAS AIR, TOTAL KAPANG DAN SENSORIS GETUK PISANG OVEN DENGAN PENAMBAHAN GLISEROL SELAMA PENYIMPANAN**. Penulisan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penelitian dan penyelesaian skripsi ini, terutama kepada :

1. Allah SWT atas lindungan dan nikmat yang luar biasa telah diberikan kepada penulis selama hidup di dunia ini.
2. Bapak, Mamah dan Adik-adik tercinta yang selalu memberikan doa dan dukungan terhadap penulis.
3. Bapak Prof. Dr. Bambang Pujiasmanto, MS. selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
4. Bapak Ir. Bambang Sigit Amanto MP, selaku Kepala Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan serta Pembimbing Akademik, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
5. Ibu Esti Widowati, S.Si., M.P M.S dan Ardhea Mustika Sari., S.TP., M.Sc., selaku pembimbing skripsi, dan Dwi Ishartani, S.TP. M.Si selaku dosen penguji yang senantiasa memberi arahan dan masukan selama penyusunan skripsi.
6. Ibu dan Bapak tim pengajar program studi ITP UNS pada khususnya dan semua tim pengajar Fakultas Pertanian UNS, atas semua ilmu yang telah diberikan. Semoga menjadi amal bagi ibu dan bapak serta bermanfaat bagi Penulis dan orang banyak kelak.
7. Semua Kawan ITP Transfer 2014. Semangat dan perjuangan kita hebat. Barakallah untuk kita semua amiin.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari skripsi ini, baik dari materi maupun teknik penyajiannya, mengingat kurangnya pengetahuan dan pengalaman penulis. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Surakarta, 1 Februari 2016

Penulis

Halaman Persembahan

*Dengan segala kerendahan hati dan rasa cinta yang mendalam Skripsi ini
kupersembahkan untuk :*

*Ibunda Riris Sulistyaningsih dan Ayahanda Chodik Kriswanto tercinta, Adik-adikku
tercinta Adinda Charina Prili Christiartha dan Ananda Destriono Pamungkas dan
seluruh keluarga besar terima kasih banyak atas pengorbanan, motivasi, do'a,
kasih sayang, ketulusan, kesabaran, motivasi, serta restu dalam membimbingku
Ibu Esti Widowati, S.Si, M.P dan Ardhea Mustika Sari, S.TP, M.Sc, selaku
pembimbing skripsi, dan Dwi Ishartani, S.TP, M.Si selaku dosen penguji yang
membimbingku dengan ikhlas dan sabar dalam menyelesaikan Skripsi ini*

*Teman-teman seperjuangan Ilmu dan Teknologi Pangan Transfer Angkatan 2014
(Aldila, Mas Dhitra, Dinta, Enjar, Mbak Esti, Febriana, Imroatun, Mbak Ceni,
Palupi, Rahma, Ratna, Mbak Murni) terima kasih atas doa, dukungan, bantuan
dalam menyelesaikan Skripsi ini*

*Teman-teman SMAN 1 Tangerang (Putri, Rilllo, Furi, Mawid, Ka Dinda, Yutika,
Narita, dan Solonitra) yang telah membantu, memotivasi, memberi doa dan
dukungan dalam menyelesaikan Skripsi ini*

*Team Merabi (Riyana, Endah, Adit, Fahmi, Rudi, Fajar, Rizqia, Novita, Ichsan)
yang telah sabar menemaniku ke puncak gunung untuk menyelesaikan skripsi*

*Adik Tingkat Tersayang (Ratih, Nastha, Putri, Safira, Rendra, Enggar, Amel) yang
telah memberi doa, dukungan, bantuan dalam menyelesaikan Skripsi ini*

*Keluarga Besar BEM FP UNS 2012 dan 2013 terima kasih atas momentum saat
perjuangan bergerak bersama mahasiswa*

*Keluarga Besar BEM UNS 2014 (Mbak Titis, Mbak Iffah, Mas Bimo, Mas Sis,
Tyar, Anis, Tria, Alvian) terima kasih atas doa, dukungan, bantuan dalam
menyelesaikan Skripsi ini*

*Keluarga Besar Kost Tercinta QQ Tungga Dewi (Amita Rusdianingrum, Nurlaila
Qulbi dan seluruh QQTD Fams) terima kasih atas doa, dukungan, bantuan dalam
menyelesaikan Skripsi ini*

Almamater tercinta Universitas Sebelas Maret Surakarta

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN	xi
SUMMARY	xii
 I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
 II. LANDASAN TEORI	
A. Tinjauan Pustaka	5
1. Pengertian Getuk	5
2. Pengertian Getuk Pisang	6
3. Bahan-bahan Pembuat Getuk Pisang	7
B. Aktivitas Air.....	9
C. Gliserol	10
D. Kerusakan Getuk	11
E. Kerangka Berpikir	12
F. Hipotesis	13
 III. METODE PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu Penelitian	14
B. Bahan dan Alat	14
1. Bahan	14

2. Alat	14
C. Tahapan Penelitian	15
1. Pembuatan Getuk	15
2. Penyimpanan Getuk	16
D. Formulasi	18
E. Metode Analisis	18
F. Rancangan Penelitian	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Kadar Air Getuk Pisang Oven	20
B. Aktivitas Air Getuk Pisang Oven.....	22
C. Total Kapang Getuk Pisang Oven.....	26
D. Sifat Sensori Getuk Pisang Oven	28
1. Kenampakan	29
2. Aroma	30
3. Rasa	31
4. Tekstur	31
5. Keseluruhan (<i>Over All</i>)	32
E. Penentuan Getuk Pisang Oven yang Terpilih	32
V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan	34
B. Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	41

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Syarat Mutu Getuk Singkong	6
Tabel 2.2	Kandungan Gizi Pisang	7
Tabel 2.3	Perbedaan sorbitol dan gliserol	11
Tabel 3.1	Formulasi Pembuatan Getuk Pisang Oven	18
Tabel 3.2	Metode Analisis Uji Persyaratan Getuk Pisang Oven	18
Tabel 3.3	Rancangan Acak Lengkap	19
Tabel 4.1	Kadar Air Getuk Pisang Oven dengan Penambahan Gliserol ..	20
Tabel 4.2	Aktivitas Air Getuk Pisang Oven dengan Penambahan Gliserol	23
Tabel 4.3	Total Kapang Getuk Pisang Oven dengan Penambahan Gliserol	27
Tabel 4.4	Karakteristik Sensoris Getuk Pisang Oven dengan Penambahan Gliserol	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Produk Getuk Pisang	7
Gambar 2.2	Struktur Kimia Gliserol.....	11
Gambar 2.3	Kerangka Berpikir Penelitian	13
Gambar 3.1	Diagram Alir Pembuatan Getuk Pisang Oven	16
Gambar 4.1	Penurunan Kadar Air Getuk Pisang Oven dengan Penambahan Gliserol Selama Penyimpanan	23
Gambar 4.2	Aktivitas Air Getuk Pisang Oven dengan Penambahan Gliserol Selama Penyimpanan	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Analisis Sifat Kimiawi, Mikrobiologis Dan Sensoris Pada Getuk

Pisang Oven	44
1. Kadar air (Sudarmadji, 1997)	44
2. Aktivitas Air (Aw Meter)	44
3. Mikrobiologis	44
4. Sensoris	45

Lampiran 2. Data analisis Kimiawi, Mikrobiologis Dan Sensoris Pada Getuk

Pisang Oven.....	47
1. Kadar air	47
2. Aktivitas Air.....	50
3. Mikrobiologis.....	51
4. Sensori.....	51

Lampiran 3. Data Hasil Pengujian Secara SPSS

1. Kadar air	58
2. Aktivitas Air.....	59
3. Sensori	60

Lampiran 4. Borang Pengujian Sensori.....

64

Lampiran 5. Dokumentasi Penelitian

65